



IN PRATI
siciliainbocca



è lieta di invitarla alla prossima cena-degustazione

Mercoledì 17 ottobre 2018

alle ore 20:30

Le bollicine dell'Etna di Murgo

Storia, mito, panorami mozzafiato e uno stile enologico inimitabile: tutto questo è la cultura della Muntagna, non semplicemente un terroir ma uno spazio di inesauribile forza creativa, che potrete apprezzare attraverso i deliziosi vini dell'azienda vinicola *Murgo*.

Menù

Antipasti

Ricottina di bufala fresca con cucunci di Salina e riduzione di Malvasia delle Lipari su misticanza e semi di zucca tostati

Carpaccio di ombrina con canditi marinato in limone verdello e olio EVO Murgo (*cultivar Nocellara dell'Etna*)

Ceviche di baccalà San Giovanni con patate rosse, pomodoro, cipollotto nuovo e origano di montagna bio dell'azienda agricola *Bosco*

Vino in abbinamento: Extra Brut Metodo Classico Murgo (*Nerello Mascalese 100%*)

Primo Piatto

Busiate trapanesi al pesto di pistacchi Bronte DOP e mandorle con bocconcini di pesce spada

Vino in abbinamento: Brut Metodo Classico Murgo (*Nerello Mascalese 100%*)

Secondo Piatto

Polpettine di alici con passolina, pinoli, pangrattato e finocchietto su macco di fave e contorno di cicorietta in padella

Vino in abbinamento: Etna Rosso DOC 2017 Murgo (*Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%*)

Dessert

Fragrante cannolo riempito al momento con morbida ricotta fresca e gocce di cioccolato di Modica

Vino in abbinamento: Rosolio alla Cannella di *siciliainbocca* in Prati

COSTO

50,00 € a persona (*acqua e vini inclusi*)

POSTI LIMITATI

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

06 37358400 - info@siciliainbocca.com

